



---

**DELICIA DE FRUTAS EXOTICAS**  
DELICE MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN

Marco Pedron  
*Chef Pastelero y Director de Desarrollo en Pastelería en Congusto*  
*Chef-Pâtissier und Leiter der Konditoreientwicklung bei Congusto*



# DELICIA DE FRUTAS EXOTICAS

## DELICE MIT EXOTISCHEN FRÜCHTEN

15 Porciones

### CREMA PASTERLERA

|                  |      |
|------------------|------|
| Leche            | 220g |
| Crema            | 90g  |
| Yema de huevo    | 90g  |
| Azúcar           | 60g  |
| Almidón de arroz | 7g   |
| Almidón de maíz  | 15g  |

Llevar la leche y la crema a ebullición en una cacerola. Mezclar la yema de huevo, los almidones y el azúcar, luego verter gradualmente la mezcla de leche y crema. Volver al fuego hasta que alcance los 85°C y luego enfriar rápidamente.

### CREMOSO REAL DE MANGO

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Crema                              | 295g |
| Azúcar                             | 95g  |
| Almidón de maíz                    | 5g   |
| Hojas de gelatina                  | 15g  |
| Agua para la gelatina              | 75g  |
| Crema pastelera                    | 480g |
| Mantequilla                        | 95g  |
| Puré de mango PONTHER              | 130g |
| Puré de yuzu PONTHER               | 23g  |
| Puré de fruta de la pasión PONTHER | 65g  |

Cocinar la crema con azúcar y almidón de maíz, luego agregar la gelatina previamente ablandada en agua. Agregar la crema pastelera, la pulpa de la fruta, llevar la mezcla a 30°C y agregar la mantequilla a temperatura ambiente. Mezclar bien y verter en moldes. Congelar.

### MASA VIENESA DE COCO Y LIMA

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Mantequilla               | 960g  |
| Azúcar glas               | 410g  |
| Sal                       | 6g    |
| Clara de huevo            | 180g  |
| Coco rallado              | 225g  |
| Ralladura de lima PONTHER | 20g   |
| Harina débil              | 1350g |

Desmenuzar la mantequilla cortada en trozos pequeños con todas las harinas. Agregar la clara de huevo y amasar como una masa sablée. Dejar reposar durante al menos 4 horas. Extender a 3 milímetros, crear círculos perforados a intervalos y hornear a 175°C entre dos moldes de horneado para mantener la forma.

### GELATINA TROPICAL

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| Puré de fruta de la pasión PONTHER | 265g |
| Puré de bergamota PONTHER          | 35g  |
| Puré de mango PONTHER              | 265g |
| Azúcar                             | 115g |
| Agar-agar                          | 16g  |
| Hojas de gelatina                  | 25g  |
| Agua para la gelatina              | 135g |

Mezclar las pulpas, llevar a ebullición y cocinar durante 1 minuto. Agregar la gelatina previamente ablandada. Extender, enfriar y recortar en círculos de diferentes tamaños.

### MONTAJE

Extender en el fondo del plato un círculo de gelatina. Colocar la rueda de masa verticalmente. Vestir el cremoso real sobre la base de la masa y colocarlo tanto en el plato como en la masa. Decorar con hojas de bronce y brotes de berro.

15 Portionen

### PATISSERIECREME

|            |      |
|------------|------|
| Milch      | 220g |
| Sahne      | 125g |
| Eigelb     | 90g  |
| Zucker     | 60g  |
| Reisstärke | 7g   |
| Maisstärke | 15g  |

Die Milch mit der Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Eigelb, Reis- und Maisstärke sowie Zucker vermengen, danach die Milch-Sahne-Mischung in einem Strahl darübergießen. Auf 85 °C erhitzen, danach rasch abkühlen lassen.

### KÖNIGLICHE CREME MIT MANGO

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| Sahne                       | 295g |
| Zucker                      | 95g  |
| Maisstärke                  | 5g   |
| Blattgelatine               | 15g  |
| Wasser für die Gelatine     | 75g  |
| Patisseriecreme             | 480g |
| Butter                      | 95g  |
| PONTHER Mangopüree          | 130g |
| PONTHER Yuzupüree           | 23g  |
| PONTHER Passionsfruchtpüree | 65g  |

Die Sahne mit dem Zucker und der Maisstärke aufkochen, die zuvor in Wasser eingeweichte Gelatine zugeben. Die Patisseriecreme und die Fruchtpüreezubereitung zugeben, die Mischung auf 30 °C abkühlen lassen und die auf Zimmertemperatur gebrachte Butter zugeben. Gut vermischen und in Förmchen gießen. In den Gefrierschrank stellen.

### WIENER GEBÄCKTEIG MIT KOKOSNUSS UND LIMETTE

|                        |      |
|------------------------|------|
| Butter                 | 320g |
| Puderzucker            | 135g |
| Salz                   | 2g   |
| Eiweiß                 | 60g  |
| Kokosraspeln           | 75g  |
| PONTHER Limettenzesten | 6g   |
| Schwaches Mehl         | 450g |

Die in kleine Stücke geschnittenen Butter und alle trockenen Zutaten zu sandartiger Konsistenz zerreiben. Das Eiweiß zugeben und wie einen Mürbeteig kneten. Mindestens 4 Stunden ruhen lassen. 3 mm dick ausrollen, in regelmäßigen Abständen Kreise ausstechen und bei 175 °C zwischen 2 Backformen backen, damit die Form erhalten bleibt.

### GELATINE MIT TROPISCHEN FRÜCHTEN

|                             |      |
|-----------------------------|------|
| PONTHER Passionsfruchtpüree | 265g |
| PONTHER Bergamottenpüree    | 35g  |
| PONTHER Mangopüree          | 265g |
| Sucre                       | 115g |
| Agar-Agar                   | 16g  |
| Blatt Gelatine              | 25g  |
| Wasser für die Gelatine     | 135g |

Die Fruchtpürees mischen, aufkochen und 1 Minute lang kochen lassen. Die zuvor eingeweichte Gelatine zugeben. Ausstreichen, abkühlen lassen und Kreise mit unterschiedlichem Durchmesser ausstechen.

### ANRICHTEN

Den Tellerboden mit einem Geleekreis auslegen. Den Teigring vertikal aufsetzen. Die königliche Creme tropfenförmig unten auf den Teigring und auf den Teller aufspritzen. Mit Blattbronze und mit Dessert-Kresse-Sprossen dekorieren.